

「牛鍋」はどんな鍋だったか

——『安愚楽鍋』を中心に——

坂井 健

はじめに

(一) 牛鍋とスキヤキに関するこれまでの説

(二) 牛鍋のはじまり

(三) 牛鍋を喰うことの意味

(四) 牛鍋の出身

(五) 牛鍋の味付け

むすび

文明開化の象徴とも言える「牛鍋」は、魯文の『安愚楽鍋』を筆頭として様々な作品に、往時の流行の風俗として描き込まれているポピュラーな料理である。だが、では、いったいその「牛鍋」とはどんな鍋だったのか、中に入れる材料は何か。味付けはどうしていたのか。「牛鍋」を食べることにどんな意味があったのか、などと考えるとあまりはつきりしない。

『安愚楽鍋』を中心に当時の文献を検討してみると、牛鍋は牛肉を使った鍋料理全般を指し、当初は、その料理方も一定していなかったこと、客が自分の好みをその場で言って調理してもらつ、融通無碍な料理であったことが分かる。明治の初めは、牛肉は、西洋の学問を理解した開明的な行為であるとの意識のもとで食べられていたが、ほどなく気楽に食べられるおいしい食べ物として親しまれるようになっていった。

はじめに

文明開化の象徴とも言える「牛鍋」は、魯文の『安愚楽鍋』を筆頭に、近代写実小説の祖ともいえる逍遙の『当世書生気質』など多くの文学作品に、往時の流行の風俗として描き込まれ、牛鍋屋で鍋をつつくさまざまな登場人物たちの人となりを示唆している、ごくポピュラーな料理である。だが、では、いったいその「牛鍋」とはどんな鍋だったのか、中に入れる材料は何か。味付けはどうしていたのか。「牛鍋」を食べることとどんな意味があったのか、「牛鍋」をつづいている登場人物はどのような人物として造形されているのか、などと問われてみると、案外、答えづらい。大体の輪郭は浮かぶのだが、細部は、模糊として分からないのである。

本稿では、はっきりとしない牛鍋の中身について、『安愚楽鍋』を中心に当時の文献に基づいて探り、あわせて、当時における牛鍋を食べることの意味について考えていきたい。

(一) 牛鍋とすきやきに関するこれまでの説

牛鍋、そして、すきやきはどのような料理であったのか。とりあえず、『日本国語大辞典』（第二版）の「牛鍋」の項

目を引くと、次のように説明されている。

牛肉を野菜などと鍋で煮ながら食べる料理。牛肉鍋。明治の文明開化期に、東京周辺で流行するようになった。現在では、関西風の名称である「すき焼き」が一般に用いられる。

次に、「すきやき」の項目を引くと、「鋤焼・剥焼」の字が当てられて、次のような説明がある。

鍋料理の一つ。牛、鳥肉などとうふ、ねぎなどを添え、鉄板や浅い鉄鍋で煮焼きしたもの。関東では割下を用いて、関西では砂糖、しょうゆ、みりんなどを別々に加えて調味する。「すきやき」の名称は鋤の上で焼いたところからいう。一説に、すきみ（薄切り）の肉を焼くところからとも。

「すきやき」の項目には「語誌」の説明がある。(1)、(2)に分かれていて、(1)では現在の焼肉に相当する江戸時代のすきやきの説明がなされ、(2)には、次のように記されている。

明治時代以降は、牛肉や鳥肉に豆腐、昆布、葱その他の野菜を加え、たれで煮る鍋料理をもっぱら指すようになった。(以下略)

要するに、調味料を別々に入れるか、あらかじめ混ぜておいた割下を使うかの違いこそあれ、「牛鍋」も「すきやき」もほとんど同一の料理であり、割下をつかうのが関東風で牛鍋、別々に調味料を入れるのが関西風ですきやきで、現在では、すきやきの名称が一般的だというのである。

こうした説明は、河野友美編『乳・肉・卵食品事典2』(真珠書院、昭和四三年)でも確認することができる。少し長くなるが引用する。

すきやき(鋤焼)——本来は古い唐鋤を使ったことからこの名がでたようである。文献として最初にてでるのは、江戸時代で、一八〇四年に出された「料理談合集」には、ガン・カモ・カモシカなどの肉をたまりにつけておいて、使い古した唐鋤を火の上のせ、ユズの輪切りなどをせて、その鋤の上で、色が変わるまで肉類を焼いたもののようである。すなわち、江戸時代は獣肉はあまり食べられなかったので、カモシカ以外は、鳥肉が主であったようである。また、今日

のすきやきとは異なり、一種のバーベキューか鉄板焼きといった料理であった。

明治になると、これが、はっきりとした一つの料理として庶民の間で親しまれるようになる。しかし、このすきやきは、江戸時代にあったすきやきとは少し異なり、牛鍋、あるいはそれに近い形で発達していった。すなわち、牛肉をおおっぴらに食べるようになったための産物とも受けとれる。明治初年には、このすきやきは牛鍋と称され、はやりものの一つとして数えられた。

この牛鍋は、煮込み式と焼肉式とが併用され、関東では牛鍋、関西では鋤焼といわれるようになった。今日のすきやきのやり方の関東・関西のちがいは、この流れをひいているためである。どちらかといえば、関西の方法のほうが、江戸時代の鋤焼に近いともいえる。牛鍋の料理法としては、次のように行なわれていたようである。すなわち、しょうゆ・みりん・砂糖・酒などを合わせ、あるいはこれにダシ汁などを足して割下をつくり、これを注ぎ入れながら材料を煮焼きするのである。材料としては、牛肉のうす切りに、とりあわせの野菜としてネギ・ミツバ・シイタケ・シラタキ・豆腐・焼フなどが用いられた。これらのとりあわせ材

料は「ぎく」とも呼ばれている。今日でも、関東式のすきやきは、ほとんどこの通りで変わっていない。なお、牛肉の代りに、魚肉を用いたものごとくに「沖すき」などと称している。この場合は、割下を牛肉のときよりうす味にし、ネギの代りに、春菊などが用いられる。

関西式は、まず牛脂を鍋にひき、脂肪が熱したところで牛肉を加えて焼きつける。これに、ネギ・白菜などの野菜を加え、少し焼きつけたところで、砂糖・しょうゆ・みりんなどを別々に加えて煮焼きする。煮つまったときは、水またはダシ汁を加えるという方式である。

すきやきの起こりから、関東式と関西式の違いなど、詳しく述べられており、かなりイメージがふくらむ。

ここで注目すべきは、関東式ではもっぱら調味料を合わせたダシ汁で煮るのに対し、関西式では、まず肉を脂で焼いてから、調味料を個別に入れる違いがあるとの指摘があることである。「すきやき」の語源について述べた前半部分江戸時代の「すきやき」は、明治以降の「すきやき」と違って、焼肉のようなものだとの記述があるけれども、ここでいう関西式でもともかくも肉を焼くわけで、江戸時代の「すきやき」との関係が考えられるからだ。

このことについては後述するとして、問題なのは、「牛鍋の料理法としては、次のように行なわれていたようである。」とあるように、「料理談合集」以外、文献的根拠が述べられていないことである。考えようによっては、現在のすきやきの料理法から類推して、牛鍋の料理法を述べているに過ぎない、と言えないことはない。

さらに、牛鍋が明治初年の流行であったことは分かるが、それがどのような意味を持つのか、どのような種類の人間が食べていたのか、となると、やはり分からないのである。もっとも、この本は食材事典なので、このような注文は、無い物ねだりなのではあるけれども。

本稿では、こうした文献でははっきりとしない点について、『安愚楽鍋』を中心に当時の文献に基づいて探り、あわせて、当時における牛鍋を食べることの意味、と牛鍋を食べる人物像について考えていきたい。

(二) 牛鍋のはじまり

明治初年の「牛鍋」について、本稿の興味から見ても、もっとも要領のよい説明を与えているのは、関井光男氏だろう。氏は、「牛鍋屋」について次のように説明している。¹⁾

牛鍋屋がはじめて横浜住吉町に開店したのは、文久

二年。伊勢熊という居酒屋が牛鍋屋をはじめたが、東京では最初に牛鍋屋を開いたのは、白金村の名主掘越藤吉。芝露町に借りた一軒家で明治二年に中川屋を開店した。牛鍋といっても、鍋をかける火鉢すらなく、煮たものを薬味の葱、香の物と一緒に出した。関西では料理法は異なるが、これを牛肉すきやき屋と称した。その後、神楽坂に鳥金、上野に金甚などが開店。新商売として流行した。一人前三百文。仮名垣魯文は『安愚楽鍋』にその店内風景を「十人よれば十種の注文。昨晚もてたる味噌を挙。たれをきかせる朝帰り」と描いている。

牛鍋屋のはじまりから、最初の牛鍋の中身、値段まで簡潔にまとめられているが、「事項解説」という限られた字数のため、なおまだ本稿の興味を満たすには足りない。

ところで、石井研堂に『明治事物起原』（明治四一年、橋南堂。増訂版、大正一五年、春陽堂。増補改訂版、昭和一九年、春陽堂。）なる名著があり、明治時代の風俗を知る上で便利であり、右の関井氏の説明も多くは本書に基づいているので、これを詳しく見て行こうと思う。

牛鍋のはじまりについては、「牛肉食用の始め」という項目があって、牛が食われるようになった当時の様子につ

いて詳しく記されている。

これによると、江戸時代すでに獣肉は食されており、猪の肉などを「ももんじ屋」と称する店で売っていたという。「ももんじ」とは山肉一般のことである。

牛の食へはじめの急先鋒は当時の洋学生で、福沢諭吉などは、牛肉食用の普及に熱心であり、外国人の肉食の風俗が広まって、邦人にも及んでいた横浜では、江戸時代の末には、すでに牛鍋屋があったことである。だが、一般には、穢れるとされたため、屠殺場を造るにも苦勞したとか、屠殺の後には読経をして供養をしたとか、最初の牛鍋店はイカモノ食い扱いで、客がさっぱり集まらず、たまた来て、「牛の肉を食った」と強がりの道具に使うための、柄の悪い客ばかりだったといったエピソードも紹介されている。

しかし、江戸から明治に入ると、明治三、四年頃から牛鍋屋は流行となった。研堂の示す牛肉店開業の引き札によれば、一人前は三百文からだったという。天保銭を約百文として、明治になってからは、天保銭一枚一銭弱に相当したとすると、明治初年の米一俵は二円内外だから、米一俵の値段の二百分の三の値段である。現在の米価は一俵二万円以下であるけれど、これは歴史的に見ると他の物価に比して安すぎるのであって、仮に五万円の値打ちがあるとし

ても、三百文は、現在の七百五十円ほどに相当しようか。

(もちろん、一俵の米の値段をいくらに想定するかによって、貨幣価値の算定は異なるけれど。ちなみに、大正十五年に円本が出たときの相場は、一俵十二円七十銭である。) 服部撫松の『東京新繁盛記』(明治七年)では、三銭半、と五銭と二種の鍋の記述があるが、いずれにせよ、それほど高いものではなかった。

仮名垣魯文の『牛店雑談 安愚楽鍋』(明治四〇五年)は、戯作とされるが、牛鍋屋で牛を喰うさまざまな階層・職業の人物を生き活きと描写した点では写実的な作品である。ここで描かれる人物の中には、人力の車夫や職人、茶店の娘、田舎武士なども含まれている。このことから考えても、庶民にも十分手の届く食べ物だったことが分かる。ところで、この牛鍋の起源について、研堂は、次のように述べている。

本邦今日の牛鍋は、西洋料理法以外、一種独特の食法なり。されば、本邦に來遊する外人中には、わざわざスキヤキを注文して、試食する者も少なからずと聞く。

しかうして、この食法が、何に由来するかを案ずるに、維新前に行はれたる、牡丹(山猪)鍋の牡丹を牛

に替へしに過ぎざるがごとし。

これからいくつかのことが分かる。第一は、研堂の頃、同じ料理について、牛鍋という名称とすきやきという名称とが、両方行なわれていたらしいことである。第二は、これは西洋料理とはまったく違った料理で、当時すでに日本の名物料理として、外国にまで知られていたことである。第三は、研堂の時代からみて、牛鍋(すきやき)の起源が牡丹鍋に求められること、すなわち、牛鍋の起源は、牡丹鍋の肉が猪から牛に替わったものと考えられていることである。あるいは、こうした起源であったから、西洋料理とは、縁もゆかりもない料理法であったのだともいえる。

文明開化、西洋文明の移入の象徴のようにいわれる牛鍋であるが、牛肉を使うこと以外、西洋料理とはまったく関係がないという事実は、牛鍋の性格を考えていく上で興味深いだろう。

(三) 牛鍋を食うことの意味

さて、魯文の『安愚楽鍋』に登場する最初の客は、「西洋好きの聴取」と名付けられた、新しい物好きで、「シャボンをあさゆふつか」い、「ヨーテコロリといふ香水をつかふ」上に、「くるしいさんだんにてもとめたる袖時計の

やすものをえりからはづしてとき／＼見るハそつちのけじつハほかのものへの見せかけなり」と、金が無いのに、西洋好きを自慢する気障な男である。『安愚楽鍋』では、このように客の姿が最初に細かく描写された後、その客の台詞を写し取って行くという体裁が取られているが、この男の台詞にいわく。

モシあなたエ牛ハ至極高味でござネ此肉がひらけちやアぼたんや紅葉はくへやせんこんな清潔なものをなせいままで喰ハなかつたのでござう西洋でハ千六百二三十年前から専ら喰ふやうになりやしたがそのまへハ牛や羊ハその国の王か全權と云ツて家老のやうな人でなけりやア平人の口へは這入やせんのサ追々我国も文明開化と号ツてひらけてきやしたから我々までが喰ふやうになつたのハ実にありがたいわけでござそれを未だに野蠻の弊習と云ツてネひらけねハ奴等が肉食をすりやア神仏へ手が合はされねへのヤレ穢れるのとわからねへ野暮をいふのハ究理学を弁へねへからのことではござそんな夷に福沢の著た肉食の説でも読ませてへネ

もちろん「ぼたん」は猪肉、「紅葉」は鹿肉である。こ

こで牛肉が猪や鹿の肉に引き比べられていることは、先の研堂の言葉の正しさを示しているだろう。ここでいう福沢の「肉食の説」は、明治三年に書かれたもので、福沢が腸チフスで死にかけたとき、築地牛馬会社の牛乳を飲むことによって健康を回復したこと、この会社の宣伝のために、牛乳と牛肉とが滋養と健康によく衛生的で清浄なものだとして、勧めて書いたものである。^③

この中で福沢は次のように述べている。

古来我日本国は農業をつとめ、人の常食五穀を用ひ肉類を喰ふこと稀にして、人身の栄養一方に偏り自から病弱の者多ければ、今より大に牧牛羊の法を開き、其肉を用ひ其乳汁を飲み滋養の欠を補ふべき筈なれども、数千百年の久しき、一国の風俗を成し、肉食を穢れたるものゝ如く云ひなし、妄に之を嫌ふ者多し。畢竟人の天性を知らず人身の究理を弁へざる無学文盲の空論なり。(略)(牛肉を嫌うのは・坂井注)牛肉牛乳を穢きものといはん乎。牛羊の食物は五穀草木を喰ひ水を飲むのみ。其肉の清潔なること論を俟ず。

さきの『安愚楽鍋』の「こんな清潔なものをなせいままで喰ハなかつたのでござうせう」「肉食をすりやア神仏へ手

が合はされねへのヤレ穢れるのとわからねへ野暮をいふのハ究理学を弁へねへからのことでげス」がこれを踏まえたものであることは、一目瞭然である。

つまり、当時牛鍋を食うことは、古い習慣や迷信に捕らわれない人物、西洋の最新の学問「究理学」を理解した開明的な人物、滋養と衛生とに心を配る、食生活に対する意識の高い人物の行動であつたわけだ。

そうはいっても、誰もが新しい習慣を受け入れたわけではない。『安愚楽鍋』の「歌妓の坐敷話」に次のようなエピソードがある。

此あひだ寿仙へわちきのしつてゐるシヤボンさんといふ異人さんが来て牛肉をもつてきてげいしやにたべろといふと一座がおたまさんにふく松さんに小みつさんにおらくさんサみんなが異人なれないもんだからいやがつてにげてあるくのをおもしろがつておツかけちらしておらくさんをつかまへてむりにくちのはたへもつていつたもんだからおらくさんが大ごゑをあげてなきだしたハネ

同僚の芸妓が外人の客にむりやり牛肉を突きつけられて泣き出したという話である。実は、これには落ちがあつて、

牛肉と見えたのは、「牛皮のお菓子」、つまり、牛の皮に似せた菓子だったというのであるが、それはともかく、研堂もこの話を引いていて、このように人々が牛肉を恐れていた「疑懼の状は實際なり」とコメントを付している。いかに牛肉についての迷信が根強かつたかが分かるであらう。もっとも、そんな同僚の話をしている当の芸妓は、横浜の異人館で食べてから「三日にあげずたべないとなんだからだのぐあひがわるい」というくらいに病みつきになっているのであるが。

要するに、ここでも旧弊な習慣にとらわれている女を西洋かぶれの女が笑っている、との構図がとられているのだ。このように、『安愚楽鍋』を見て行くと、牛を喰うことは文明的である、西洋流である、という考えが相当に行き渡っていたことが読み取れるのだが、かといつて無条件に肯定的に受け取られていたかという点、そうでもないらしい。

次は、『安愚楽鍋』の「茶店娘の隠食」である。

ころ「おひきさんお前もうしハたべないなんぞこのあひだ氷月でおいゝだツたがうそかだまかしだネずるぶんいけるじやアないかあきれもするヨアレサおかハリめだヨとしやくをするばゝあハはぐきをあらハシ

てわらひながら、ひき「アハ、ハ、ハ、おころさんおまへもひらけないことをいふ子じやないかあのときハソレきんちや〔客人〕との傍注あり。」が一座だからなんぼこんなばゝアになつたからといつてまだ孫彦に手をひかれてつえにすがつて鳩に豆をやるとしてもないからお客なんぞのそばで牛をたべる大好きだといつちやアまだなじみもないお方だからあんまりいろけがなさすぎて此惡婆めがとにらまれやうとおもふからあゝ、ハイツたやうなものゝ実ハすきのくわのといふだんじやアないヨ

どうも、牛を喰うことは文明開化の象徴で、新しい学問の方向に沿つたものだけれど、女性が大手を振って喰えるものであったかという、そうではなく、やはり、隠れて喰うべきものであったようである。もつとも、求められる女性の姿自体、現在のそれとはかけ離れたものであったろうけれども、牛鍋がいくら文明開化の産物だからといつても、こうした見方が根強くあったことは、確認しておきたい。

なお、このあと茶屋女の「ひき」がいう台詞「ぜんたい牛のまだはやらないじぶんからあくものぐひで」から始まる山肉喰いの話があるが、これは、当時、山肉であろうと

「あくものぐひ」に入れられていたことと、牛肉を喰うことがその延長線上に考えられていたことを示すものだろう。

要するに、牛鍋を食うことは、西洋の最新の学問「究理学」を理解した開明的で、古い習慣や迷信に捕らわれない人物であることを示す行為であつたけれども、おしとやかであるべき女性にとっては、隠すべき行動であつたのだ。

(四) 牛鍋の中身

では、こうした牛鍋の中身はどのようなものであつたのか。先にあげた研堂の指摘や、前節で引いた「茶屋娘」が「ももんじい」の鍋を喰つていたということから、猪鍋を想像したくなるが、現在の猪鍋を想像したところで、当てはまるという保証はない。

先に触れた服部撫松の『東京新繁盛記』には、牛鍋屋には上中等下等の三種があると述べた後、次のように記している。

鍋又二等有り。葱を和して煮る者を並鍋と曰ふ、価三銭半。脂膏を以て鍋を摩して煮る者を焼鍋と曰ふ、価五銭。

これから見ると、鍋の中身は牛肉と葱だけだったようで、材料を油で焼くかどうかは、関東関西の違いではなく、並と上等との違いのようである。『安愚楽鍋』の客の注文も、肉・葱・酒・飯・香の物に限られているから、これからみても鍋の中身は牛肉と葱だけだったようだ。

次に、魯文の『安愚楽鍋』の初編自序を見てみよう。

世界各国の諺に。仏蘭西の着倒れ。英吉利の食だふれと。食台に並べて謂ど。衣ハ肌を覆ふの器。食ハ命を繋ぐの鎖。心の猿の意馬止て。咲いた桜の花より団子。色即是食色気より。餐気を前の佳味肉食。牛にひかれて膳好方便。仏徒家の五戒さらんパア。虚と実の内外を西洋風味に索混て。世に克熟し甘口とハ。作者が例の自己味噌。家言もあしの不果敢行。彼小便の十八町。慢々地急案即席調理。刻葱の五分ほども透ぬ測量のタレ按排。生肉の替りハ後輯にして。一帙端を採給へと。文明開化開店の。告条めかして演述になん。

「仏蘭西の着倒れ。英吉利の食だふれ」は、もちろん「京の着だおれ、大阪の食いだおれ」のもじりである。「衣ハ肌を覆ふの器。食ハ命を繋ぐの鎖。」からは、食生活に対する意識が福沢などの影響で高まっていたことがうかが

える。「心の猿の意馬止て」は、煩惱を静めてという表面の意味では、次の「色即是食（空）」にかかって行くが、一方、猿や馬を食うのを止めて牛を食うとの意味を暗示する。「咲いた桜の花より団子。」は次の「色即是食」を引きだし、「牛にひかれて膳好方便。」は、牛に引かれて善光寺参りに引っかけながら、牛を食べることによって、滋養によい食生活ができるようになったとの意味を含む。「仏徒家の五戒さらんパア。」は、前の仏の道をつかむ「方便」という語から僧の修業のイメージを引き出しておきながら、あべこべに仏教の禁じる戒めを破り、肉食を行なう、との意味である。「虚と実の内外を」「索混て」は戯作者の常套文句で、これを「西洋風味」というのは、牛肉を食うことが西洋的であることを示す。

以上は、牛鍋に関する当時の認識を示すものだが、次に続く部分は、牛鍋の内容そのものにかかわる。

「世に克熟し甘口とハ。作者が例の自己味噌。」は、序文としての直接の意味は、自分の作品が熟練した味わいのある作品であるというのは、作者のいつもの自慢癖である、という自嘲または諧謔であるが、一方で、牛鍋の味付けがよくこなれた甘口だというのは、料理する者の手前味噌の味噌自慢だとの意味を含む。「家言もあし」は、自分の言葉がつまらないの意味と味の加減が悪いの意味をかける。

「家言もあしの不果敢行。^{はかどらぬ} 彼小便の十八町」は、小便を十

八町もたらしながら歩いては少しも進まないの意味と、タレの加減が悪いので、すこしも食が進まないの意味をかける。「加減が悪い」と自分の言葉がつまらない、の両義。「彼小便の十八町」は、次の「慢々地^{だらく}」を引き出す。

「慢々地急案即席調理」は、序文としての意味は、だらだらと文案を練って見たが、結局思いつきを即席で書いた、との謙遜であるが、これを料理に当てはめてみると、どんな料理を作ろうかとだらだら考えて見たが、思いつきを即席で料理した、という意味になる。「刻葱の五分ほど透ぬ測量のタレ按排。」は、肉の付け合わせの刻葱を五分と呼ぶことと、五分の厚さも透けてみえないほど濃いタレの塩梅であることをいう。「生肉の替りハ後輯にして。一帙端を採給へと。」は、肉のお代りは後にして、まずは食べてくださいという意味だが、もちろん、まず読んでくださいという意味をも持つ。

これはあくまで作品初編の序文なのであるが、「文明開化開店の。告条めかし^{ひきかた}て演述になん。」とあるように、牛鍋屋の開店口上になぞらえられたものである。すなわち、ここに当時の牛鍋の中身だけでなく味付けを探る手がありがあると思うのだ。すなわち、鍋の中身が葱と肉だけであるという点は、先の『東京新繁盛記』と同様でこれを確認

できるのだが、味付けについては、「世に克熟し甘口とハ。作者が例の自己味噌。家言もあしの不果敢行。」とあることから、味噌味であった可能性が、また、「刻葱の五分ほど透ぬ測量のタレ按排。」からは、醤油味であった可能性が考えられる。味噌タレなら、ほんの少しでも透けてみえることはないだろうからである。では、このどちらが正しいのだろうか。謎を解く鍵は、「慢々地急案即席調理。」にあると思う。

(五) 牛鍋の味付け

『安愚楽鍋』には、初編の自序の次に、全編の自序にあたる「開場」が記されている。その中に曰く。

そろ／＼開化し西洋料理。その効能も深見草。牡丹紅葉の季をきらはず。猪よりさきへだら／＼歩行。よし遅くとも怠らず。往来絶ざる浅草通行。御蔵前に定舗の。名も高旗の牛肉鍋。十人寄れば十種の注文。昨晚もてたる味噌を挙。たれをきかせる朝帰り。生のかハりの粋がり連中。

だんだんと我国も文明開化が進んできて、西洋料理が食

されるようになった。その滋養に対する効能は非常に高い。しかも、猪や鹿のように冬場しか食べられないと言うことはなく、年中楽しめる。そんなわけで、牛のだから歩きではあるけれど、猪の肉よりも広まり、歩くのは遅くとも、牛肉を食べる習慣が広まるのは止むことがない。往来の絶えない浅草通りの蔵前には、牛肉を食べさせる常設の店建ち、高々と赤色の牛肉鍋の旗を掲げている。その名も高い牛肉鍋の目印である。客たちは、十人十色の注文をし、昨日女にもてたとの手前味噌の話をしは、タレのように甘い朝帰りののろけを聞かせて行く。肉のおかわりを注文する粋がった客もいる。

以上のような内容だろう。

このうち、「十人寄れば十種の注文。昨晚もてたる味噌を挙。たれをきかせる朝帰り。」は先の関井氏も引いている部分で、氏はこれを店内風景の描写としているが、と同時に、鍋の中身・味付けを示唆する描写にもなっているだろう。「昨晚もてたる味噌を挙。たれをきかせる朝帰り」は味噌味と醤油のタレとが両方行なわれていたことを示すものではなからうか。そう解釈してこそ「十人よれば十種の注文」が効いてくる。

実際のところ、『安愚楽鍋』にはいろいろな注文をする客が描かれる。まず、「藪医者者の不養生」を見ると、冒頭

の人物描写のところに次のようにある。

うしなべ一人まへ酒は一合つゝなまのかはりハあつらへず五分ねぎと香のものはかりかへてぎびりちびりと
のみながらの一人り言

この医者は、時代後れの藪医者で、ごくけちな食い方をしている人物として描かれているから、まず、これが一番安い注文であろう。肉と葱の鍋に香のものだけである。先の『東京新繁盛記』でいう安いほうの並鍋である。香のものは、付け合わせに食べた漬物だろう。葱と香のもののおかわりをくりかえしたこの医者は、店を出るとき、「飯は宅で食として鍋一まいに酒が二合コレゝ女中こゝのかんじやうはいくらじやゝ」と言っているので、この店では葱と香のもののお替わりはサービスだったようである。

一方、最初は鍋を食っていても、途中からすきやきにかえる客もあったようである。「文盲の無益論」には、次のようにある。

こわいといやア此牛肉は屠^{しめたて}立だと見へてだいぶこわい
ぜコウゝあんねへすきやきにしてモウ一鍋はや
くゝ

つまり、最初は煮て食っていたのだが、肉が固いので焼いて食うすきやきにしようというわけだ。これは先の上等の焼鍋にあたるが、これを「すきやき」と呼んでいたわけだ。研堂の引く『繁盛誌』の牛鍋屋の描写にも「すき焼、鍋焼、玉子焼、塩焼、さしみ、煮付等」と鍋以外のメニューも示されている。これから考えてみると、「牛鍋」「すきやき」は、関東風関西風の呼び方の違いというより、本来牛鍋は牛を使った鍋焼料理全般を指すのであり、「すきやき」は、そのうちの焼肉風の食べ方、つまり、江戸時代のすきやきに似た食べ方を指していたのではないか。そして、その名残りが現在の関西風の焼いてから煮るすきやきに見られるであろう。その「すきやき」にしても、食べ方は人それぞれだった。

『安愚楽鍋』の「落語家の楽屋墮」には、次のようにある。

親かたにそういつて生の最上をすき焼だねにして四人
まへたきたてごぜんハせうちだらうのワイくそして
油肉をたんとヨエコレくめんだだらうが葱を小口か
らざくく切ッて熱イ湯をかけて持ッてきてくん
(中略) すき焼を食たあとで葱の湯どふしをあがッて
ごろうじろ極西洋でござへスから

落語家が客におごってもらいながら、自分の新しく知った牛肉の食べ方を勧めているくだりだが、「生の最上をすき焼だねにして」という言い方が気になる。すなわち、鍋の場合、生(牛肉)のおかわりというのが普通だが、ここでは特に「すき焼だね」、つまり、すき焼き用のネタにしてと指定しているのである。これは焼肉のようにタレを付けた肉を指すのではないか。

さらに、ここでは葱の湯通しを付け合わせに食べたいからといって、女中に指示している。このような客の指示は他にも見られる。

次は「新聞好の生鍋」の中の客の台詞。

ワイくあねへ親方にラウスを大切に焼鍋を一枚
あつらへてくんなそして此お客ハ煮たのがいゝと云か
らタレ抜のスウプへみりんと醤油をおとしてよく煮て
くん

「ラウス」はロースである。煮る鍋ではタレ抜きにせよというのだから、焼鍋にはタレが付いていたのだろう。

「覆古の方今話」という話には、煮付かせて鍋を取り替えてもらう客が出てくるので、濃いめタレだったようだ。それはともかく、ここでの煮る方の鍋は醤油味であるが、こ

れも客がその場で自分の好みをいい、指示していたのである。

なお、参考までに『安愚楽鍋』には、刺身を食おうとわざわざ醤油で生肉を注文する客が出てくるが、先の研堂によれば酢味噌で食べる食べ方が紹介されている。

むすび

要するに、明治の初めの牛鍋というのは、その細かい食べ方が決まっていなかったのである。牛鍋というのは、牛肉を使った鍋料理全般を指し、肉と葱を使うということころまでは、共通理解であったが、味付けであるとか、煮方、焼き方、付け合わせなどは、注文をするその場で客が女中に指示し、それに従って板場が即席調理をするという、何とも融通無碍な食べ物だったのである。先の魯文の言葉に従えば、どんな鍋にしようかとだらだら考えた挙げ句、思いつきを言って即席で調理させる「慢々地急案即席調理。」にあたるわけだ。異文化を柔軟に取り込む当時の民衆の力が感じられるだろう。

一方、すきやきというと、当初、牛肉を使った鍋料理のうち焼肉に近い食べ方をする鍋を指したようで、これも牛鍋に含まれたことがうかがえる。

牛鍋は、西洋風な料理の代表として当時意識されていた

にもかかわらず、牛を使うということ以外、それまでに日本にあった料理方を踏襲していた。そして、そのもとになった料理によって、味付けなどが違っていったのである。

しかし、こうした試行錯誤がなされる中で、煮る鍋の味付けは、徐々に、醤油味の鍋が主体になってきたようだ。研堂の引く、明治七年の牛鍋を詠んだ漢詩の一節に曰く。

豆醬頻加鹹甚辣、葱根新倍半烹羶

すなわち、醤油をやたらと加えたので塩辛くてたまらず、あらたに二倍の白葱を加えたものだから、葱が生煮えだ、という意味だが、これなどは、醤油味の煮る方の牛鍋である。

明治十年代も末になると、東京の牛鍋はある程度固定されてきたようだ。逍遙の『当世書生氣質』では、須川が牛鍋屋に入り「鍋で飯だ。」というだけで、鍋が出てきている。

この頃になると、牛肉を食べる習慣はよほど広まってきたと見えて、牛鍋を食べることに對する特別の思い入れは感じられない。明治の初めのように、開化的であるとか、滋養によいとかという意識は見られず、もっぱら、安くてうまいものと考えられていたようだ。『書生氣質』も、下

宿屋のおかずが気に入らないので、「牛でも喰はうかい。」
といって食いに来た場面なのである。

これが漱石の『三四郎』（明治四一年）になると、さらに安さが強調されるようになる。

三四郎は熊本では赤酒許り飲んでゐた。赤酒といふのは、所で出来る下等の酒である。熊本の学生はみんな赤酒を飲む。それが当然と心得てゐる。たま／＼飲食店へ上がれば牛肉屋である。

貧乏学生が出入りする飲食店として描かれているわけで、『安愚楽鍋』からずいぶん客のイメージも変わっているが、それだけ牛肉を食べることが広まっており、牛肉を食べることの意味も変わっていたことの証拠であろう。

注

- (1) 『国文学解釈と教材の研究 臨時増刊号 明治・大正・昭和 風俗文化誌』（学燈社、平成五年九月）
- (2) 「天保後米一俵（60キロ）価格表」。以前、論者が米屋さんからもらった刷りものに基づく。明治元年は、一円六九銭、二年、三円一三銭、三年、一円八七銭。
- (3) 『福沢諭吉全集』（岩波書店、昭和四四～四六年）
- (4) 『安愚楽鍋』のこの部分の記述が福沢の「肉食の説」を踏

まえていることについては、前坊洋『明治西洋料理起源』（岩波書店、二〇〇〇年）にすでに指摘がある。

〔付記〕

引用にあたっては新字に改め、ふりがなは必要最小限にとどめた。

